



411878S-2026



河南雄霸生物科技有限公司企业标准

Q/HXB 0002S-2026

# 黑芝麻食圆

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

河南雄霸生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南雄霸生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会康。

本标准代替Q/HXB 0002S-2026（备案号：410018S-2026）。

H N

Q B

# 黑芝麻食圆

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、大米、粳米粉、小米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（板栗、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽、花生、核桃、黄瓜籽中的一种或几种）、麦片、藕粉、山药粉、莲子粉、水果干（香蕉干、猕猴桃干、葡萄干、草莓干、西梅干、红枣干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、刺梨粉、火龙果粉、山楂粉、西梅粉、红枣粉、桑葚粉、沙棘粉、羽衣甘蓝粉、赤球甘蓝粉、秋葵粉中的一种或几种）、药食同源类原料【沙棘、枸杞、酸枣仁、人参（5年及5年以下人工种植）、茯苓、黄精、橘皮（陈皮）、薤白、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、金银花、龙眼肉（桂圆）、山楂、火麻仁、余甘子、佛手、覆盆子、昆布、地黄、麦冬、藿香、百合、肉豆蔻、姜黄（作为调味品使用）、桔梗、益智仁、荷叶、山茱萸、化橘红、白扁豆、砂仁、菊苣、决明子、莲子、罗汉参中的一种或几种】、养殖梅花鹿副产品固体饮料粉、固体饮料粉（甲鱼粉肽、磷虾粉、鸡软骨粉、牦牛骨髓粉、水飞蓟籽油微纳米粉中的一种或几种）、绿茶粉、红茶粉、松花粉、蜂花粉、猴头菇粉、接骨木莓花色苷、威尼斯镰刀菌蛋白、红参（5年及以下人工种植）、库拉索芦荟凝胶、叶黄素酯、磷脂酰丝氨酸、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、诺丽果浆、显脉旋覆花（作为调味品使用）、金花茶培养物、亚麻荠籽油、黑果腺肋花楸果、D-阿洛酮糖、桃胶、壳寡糖、杜仲雄花、莱茵衣藻、蛹虫草、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、玛咖粉、地龙蛋白、乳矿物盐、植物甾醇、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鱼油、蜂王浆冻干粉、燕窝、燕窝制品、香椿（嫩芽）、白砂糖、食用盐、水、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、淡水鱼胶原蛋白肽粉、水解胶原蛋白、大豆分离蛋白、麦芽糖醇、木糖醇、纳豆、酵母抽提物、初乳碱性蛋白粉、N-乙酰氨基葡萄糖、DL-苹果酸、番茄红素（合成）、乳酸链球菌素、丙酸钙、山梨酸钾、双乙酸钠、山梨糖醇、4-氨基丁酸（又名γ-氨基丁酸）中的一种或几种，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装等工艺加工制成的黑芝麻食圆。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1. 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2. 熟制谷物或谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3. 熟制豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4. 黑芝麻、坚果与籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5. 麦片应符合 GB 19640 和 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.6. 藕粉应符合 GB 19640 和 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.7. 山药粉、莲子粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8. 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.9. 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10. 药食同源类原料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.11. 养殖梅花鹿副产品固体饮料粉应符合 Q/SXZQ 0007S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.12. 固体饮料粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13. 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14. 松花粉、蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.15. 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16. 接骨木莓花色苷、威尼斯镰刀菌蛋白应符合国家卫生健康委员会关于威尼斯镰刀菌蛋白等 14 种“三新食品”的公告（2025 年第 7 号）的规定。
- 2.1.17. 红参(5 年及以下人工种植)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.18. 库拉索芦荟凝胶、叶黄素酯应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(2008 年第 12 号)的规定。
- 2.1.19. 磷脂酰丝氨酸应符合关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告(卫生部公告 2010 年第 15 号)的规定。
- 2.1.20. 枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 $\beta$ -葡聚糖应符合原国家卫生计生委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.21. 诺丽果浆、显脉旋覆花（作为调味品使用）应符合原国家卫生计生委关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 9 号)的规定。
- 2.1.22. 金花茶培养物应符合国家卫生健康委关于金花茶培养物等 11 种“三新食品”的公告（2024 年第 6 号）的规定。
- 2.1.23. 亚麻荠籽油应符合国家卫生健康委员会关于栀子油等 22 种“三新食品”的公告（2026 年第 1 号）的规定。
- 2.1.24. 黑果腺肋花楸果应符合国家卫生健康委员会关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（2018 年 第 10 号）的规定。
- 2.1.25. D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告（2025 年 第 4

号)的规定。

2.1.26. 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告(2023 年 第 8 号)的规定。

2.1.27. 壳寡糖、杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 6 号)的规定。

2.1.28. 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》(2022 年第 2 号)的规定。

2.1.29. 蛹虫草、奇亚籽粉应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号)的规定。

2.1.30. 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》(2012 年第 19 号)的规定。

2.1.31. 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)的规定。

2.1.32. 地龙蛋白、乳矿物盐应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》(2009 年第 18 号)的规定。

2.1.33. 植物甾醇、玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.34. 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。

2.1.35. 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.36. 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.37. 燕窝制品应符合 QB/T 5916 的规定。

2.1.38. 香椿(嫩芽)应新鲜、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.39. 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.40. 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.41. 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.42. 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。

2.1.43. 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.44. 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.45. 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.46. 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.47. 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.48. 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.49. 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.50. 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.51. 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52. 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53. 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.54. 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.55. 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.56. 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.57. 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.58. 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.59. 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.60. 初乳碱性蛋白粉应符合卫生部关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 12 号)的规定。
- 2.1.61. N-乙酰氨基葡萄糖应符合国家卫生健康委员会关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告(2024 年 第 3 号)的规定。
- 2.1.62. DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.63. 番茄红素(合成)应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.64. 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.65. 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.66. 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.67. 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.68. 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.69. 4-氨基丁酸(又名  $\gamma$ -氨基丁酸)应符合 GB 29938 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	无霉变,无生虫及其他正常视力可见的外来异物。	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3

项 目	指 标	检验方法
脂肪, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.6
总糖, g/100g	≤ 50.0	GB/T 23780
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
番茄红素 <sup>a</sup> (以纯番茄红素计), g/kg	≤ 0.05	GB/T 22249
丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加了该种食品添加剂的产品检测。</p> <p>b 仅适用于添加了苹果粉、山楂粉的产品检测。</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

附录 A

H N

Q B

# Q/SXZQ

## 陕西智淇生物科技有限公司企业标准

Q/SXZQ 0007S—2025

---

### 鹿副产品粉（固体饮料）



Q/610000-02695S-2025  
备案日期 20250923

2025-09-16 发布

2025-09-23 实施

---

陕西智淇生物科技有限公司 发布

## Q/SXZQ 0007S—2025 《鹿副产品粉（固体饮料）》 第 1 号修改单

陕西智淇生物科技有限公司 Q/SXZQ 0007S—2025 《鹿副产品粉（固体饮料）》在执行过程中，根据企业实际生产情况，做出如下修改：

- 标准封面、格式按照 GB/T 1.1—2020 进行了修改；
- 修改了范围。



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由陕西智淇生物科技有限公司提出。

本标准由陕西智淇生物科技有限公司负责起草。

本标准起草人：门峰。

本标准批准人：门峰。

本标准属首次发布。



## 鹿副产品粉（固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了鹿副产品粉（固体饮料）的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于选用鹿血、鹿鞭、鹿筋、鹿尾中的一种为原料，适量添加麦芽糊精、黄糊精、抗性糊精、糊精、预糊化淀粉中的一种或几种，经预处理、干燥、粉碎、过筛、混合、包装制成的鹿副产品粉（固体饮料）。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.25	食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 38573	预糊化淀粉
NY 317	鹿副产品
QB/T 5029	糊精
Q/SXZQ 0003S	黄糊精
Q/SXZQ 0004S	抗性糊精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8号）

国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 产品分类

根据原料的不同，产品可分为鹿血粉（固体饮料）、鹿鞭粉（固体饮料）、鹿筋粉（固体饮料）、鹿尾粉（固体饮料）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鹿血、鹿鞭、鹿筋、鹿尾：应符合《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8号）》及 NY 317 或相关标准的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.3 黄糊精：应符合 Q/SXZQ 0003S 的规定。

4.1.4 抗性糊精：应符合 Q/SXZQ 0004S 的规定。

4.1.5 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。

4.1.6 预糊化淀粉：应符合 GB/T 38573 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈本产品应有的色泽
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅
组织形态	干燥粉末状，无结块
冲调性	冲溶后呈均匀悬浮液，允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 10.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.9

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌(CFU/g)	≤	50		

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

#### 4.7 污染物限量及农药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

5.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 10g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100mL 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

5.1.2 冲调性：取约 10g 被测样品于 250mL 烧杯中，按产品标签所述的食用方法冲调并搅拌均匀后，用肉眼在自然光线下观察其冲调性，嗅其气味，尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。

#### 5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

5.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

5.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

5.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

### 6 检验规则

[A] 提取文字 更多 ▾

#### 6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不得小于 50kg，在每组批中随机抽取 500g 样品，抽样数量不少于 6 个最小包装。

## 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

## 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验为本标准 4.2~4.5 的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上（包括6个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

## 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用复合食品袋应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.13 或 GB/T 10004 或 GB/T 21302 或 GB/T 28118 的规定，产品运输包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 7.4 贮存

产品应密封贮存于阴凉、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、大米、粳米粉、小米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（板栗、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽、花生、核桃、黄瓜籽中的一种或几种）、麦片、藕粉、山药粉、莲子粉、水果干（香蕉干、猕猴桃干、葡萄干、草莓干、西梅干、红枣干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、刺梨粉、火龙果粉、山楂粉、西梅粉、红枣粉、桑葚粉、沙棘粉、羽衣甘蓝粉、赤球甘蓝粉、秋葵粉中的一种或几种）、药食同源类原料【沙棘、枸杞、酸枣仁、人参（5年及5年以下人工种植）、茯苓、黄精、橘皮（陈皮）、薤白、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、金银花、龙眼肉（桂圆）、山楂、火麻仁、余甘子、佛手、覆盆子、昆布、地黄、麦冬、藿香、百合、肉豆蔻、姜黄（作为调味品使用）、桔梗、益智仁、荷叶、山茱萸、化橘红、白扁豆、砂仁、菊苣、决明子、莲子、罗汉参中的一种或几种】、养殖梅花鹿副产品固体饮料粉、固体饮料粉（甲鱼粉肽、磷虾粉、鸡软骨粉、牦牛骨髓粉、水飞蓟籽油微纳米粉中的一种或几种）、绿茶粉、红茶粉、松花粉、蜂花粉、猴头菇粉、接骨木莓花色苷、威尼斯镰刀菌蛋白、红参（5年及以下人工种植）、库拉索芦荟凝胶、叶黄素酯、磷脂酰丝氨酸、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、诺丽果浆、显脉旋覆花（作为调味品使用）、金花茶培养物、亚麻荠籽油、黑果腺肋花楸果、D-阿洛酮糖、桃胶、壳寡糖、杜仲雄花、莱茵衣藻、蛹虫草、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、玛咖粉、地龙蛋白、乳矿物盐、植物甾醇、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鱼油、蜂王浆冻干粉、燕窝、燕窝制品、香椿（嫩芽）、白砂糖、食用盐、水、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、淡水鱼胶原蛋白肽粉、水解胶原蛋白、大豆分离蛋白、麦芽糖醇、木糖醇、纳豆、酵母抽提物、初乳碱性蛋白粉、N-乙酰氨基葡萄糖、DL-苹果酸、番茄红素（合成）、乳酸链球菌素、丙酸钙、山梨酸钾、双乙酸钠、山梨糖醇、4-氨基丁酸（又名γ-氨基丁酸）中的一种或几种，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装等工艺加工制成的黑芝麻食圆。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。